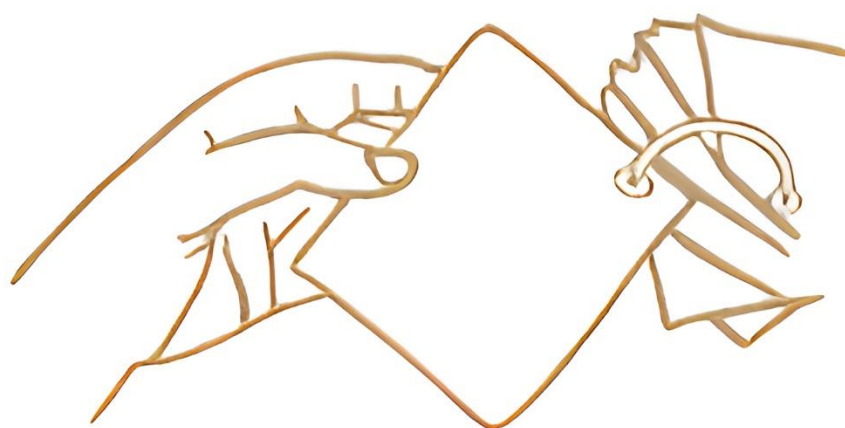


Ne pas diffuser, sous peine de poursuite. LE TOUCHER DU VIN® et son concept sont protégés à l'INPI (Institut National de la protection industrielle), Cyrille TOTA©, 2018.

Do not distribute, under penalty of prosecution. LE TOUCHER DU VIN® and its concept are protected by INPI (Institut National de la protection industrielle), Cyrille TOTA©, 2018.

LE TOUCHER DU VIN

De l'étoffe au vin, la main tisse le lien



>Accès limité aux détenteurs du QR CODE = clients

Sur cette page, vous trouverez la version en français du livret pédagogique du TOUCHER DU VIN ®, suivi de la version en anglais.

On this page, you will find the French version of the Instruction Manual for the TOUCH OF WINE ®, followed by the English version.

Version Française



Le livret pédagogique

Comment utiliser cet outil ?

Les tissus



1. La soie naturelle



2. Le tulle



3. La toile de jute



4. Le velours



5. Le taffetas



6. La feutrine



7. Le denim



8. Le satin

Sommaire du livret :

1. Définition de la texture & vocabulaire du toucher

2. Conseils pratiques pour une utilisation optimale

3. Quelques mots sur le toucher

4. L'origine du TOUCHER DU VIN®

5. Le TOUCHER DU VIN : qui sommes-nous ?

6. Les parrains de « L'étoffe des Terroirs »

1. Définition de la texture & vocabulaire du toucher

Qu'est-ce que la texture en dégustation ? C'est l'équivalent du toucher. **Il s'agit de l'ensemble des sensations tactiles perçues par les muqueuses de la bouche** : soyeux, velouté, gluant, gras, astringent, pâteux, etc... Elle est donc une composante de la qualité du goût.

18 qualificatifs ont été retenus, d'une part parce qu'ils peuvent s'utiliser autant pour qualifier la texture d'un vin que celle d'une étoffe, d'autre part car ils sont le plus fréquemment employés pour décrire la texture d'un vin en touchant une matière, d'après l'étude poly sensorielle du vin réalisée en 2013*.

– Voici la liste des adjectifs :

Doux, Soyeux, Satiné, Velouté, Granuleux, Râpeux, Rugueux

Souple, Coulant (souple, agréable), Serré, Tendu, Raide

Tendre, Ferme, Dur

Fluide, Dense, Epais

Cette liste n'est bien sûr pas exhaustive, mais elle donnera à l'utilisateur une **base de vocabulaire suffisante** pour pouvoir utiliser au mieux l'outil et verbaliser ses sensations tactiles.

Elle présente également l'avantage de **favoriser l'échange** entre dégustateurs **en donnant un référentiel linguistique commun**. Voici leur définition :

Doux : intensité délicate et ronde du vin qui peut être la marque d'un vin, blanc surtout, bien équilibré, mais aussi d'un vin possédant du sucre résiduel.

Soyeux : cette qualité exprime la délicatesse, l'harmonie, l'élégance, la souplesse et la finesse d'un vin. Ici nulle acidité agressive mais des tannins très ronds, agréables, qui tapissent le palais à la manière de la soie.

Satiné : brillant, fluide (manque de consistance), lisse et doux

Velouté : qualité d'un vin souple et onctueux.

Granuleux : C'est la sensation en bouche de petit grains, qui ne se mâchent pas, et qui peut-être une des caractéristiques des tannins.

Râpeux : sensation d'âpreté due à un excès d'astringence, qui provoque une constriction des muqueuses.

Rugueux : défaut encore plus marqué (que « râpeux ») des tannins encore très vifs (jeunesse) ou grossiers.

Souple : flexibilité de la consistance (consistance sans aspérité)

Coulant : souple et agréable, n'accrochant pas le palais et se buvant facilement.

Serré : concentré en matière, à la structure tannique très dense et qui en plus est riche en saveurs.

Tendu : impression de tension dans la bouche, apportée par une bonne acidité.

Raide : dépréciatif, dépourvu de rondeur et de souplesse, procurant une sensation de dureté en bouche.

Tendre : équilibré, souple et sans âpreté.

Ferme : les composantes tannique et acide donnent l'impression de fermeté, de solidité, mais sans déséquilibre ni dureté.

Dur : Rugueux, trop tannique et acide.

Fluide : Attention ! Dépréciatif : manque de consistance, presque aqueux **OU** Laudatif : qui coule bien, souple et glissant.

Dense : consistance, volume, riche et concentré.

Épais : Attention ! Dépréciatif : chargé, lourdeur due à un excès d'extrait sec, d'alcool ou de sucre **OU** Laudatif : charnu, consistant.

2. Conseils pratiques pour une utilisation optimale

1) Il est important dans un premier temps de déterminer **votre niveau** :

– Niveau 1 : débutant en dégustation

– Niveau 2 : amateur éclairé

– Niveau 3 : expert

Si vous êtes niveau 1 débutant, vous n'utiliserez que les étoffes 1, 2, 3 et 4. La méthode comparative est la plus efficace : elle vous fera progresser rapidement ! L'idéal est de déguster 2 ou 3 vins de même couleur. Vous pouvez choisir des régions très éloignées, des cépages, des millésimes et des vignerons différents. L'objectif est très clairement de se familiariser avec l'outil pour décrire simplement les similitudes et les différences entre les textures des différents vins dégustés.

Si vous êtes niveau 2 amateur éclairé, vous utiliserez les étoffes numérotées de 1 à 6. Là encore, par méthode comparative, on choisira 2 ou 3 vins de même couleur, avec des cépages et des millésimes dans la mesure du possible identiques, mais qui peuvent provenir de vignerons et de régions différentes.

Si vous êtes niveau 3 expert, vous utiliserez toutes les étoffes (de 1 à 8). On neutralisera dans la mesure du possible la région, le ou les cépages, le millésime, et très important le vigneron.

Il s'agira de comparer la texture de 2 ou 3 vins du même vigneron, qui ne diffèrent que par leur « climat » au sens bourguignon du terme. Par exemple 3 parcelles avec une géologie différente (P1 : argileux P2 : dominante calcaire P3 : marneux...). Ainsi, par le simple toucher des étoffes, on peut montrer les différences de texture entre des vins dégustés qui ne diffèrent que par le lieu !

2) Il faut déjà, dans un premier temps, se familiariser avec les étoffes en les manipulant régulièrement selon les 3 dimensions :

-la caresse de l'étoffe va nous aider à parler de la souplesse, le grain du vin...

-avec les doigts, on évaluera la consistance, l'épaisseur...

-avec la prise en main, on aura une vision globale de la texture du vin : on pourra même manipuler 2 étoffes en même temps, ce qui peut permettre de choisir l'une et l'autre pour décrire 2 aspects différents de la texture du même vin.

3) Quand vous utilisez l'outil pour la première fois avec des amis, ne leur dites pas le nom des étoffes :

Utilisez « étoffe numéro 1, numéro 2... » pour parler des étoffes. En procédant ainsi, ils auront plus de facilité à verbaliser leur ressenti, sans intellectualiser...

Ce n'est qu'après avoir fait l'expérience sur plusieurs vins qu'on identifiera les étoffes.

4) Dégustez au maximum à l'aveugle et sans sentir : Utilisez si possible des verres noirs, ne donnez aucune indication sur les vins dégustés. Ne sentez pas les vins avant de les mettre en bouche. La raison est très simple : elle est expliquée de manière scientifique par Gabriel Lépousez, chercheur en neurosciences. Il est admis désormais que le sens de la vue « piétine » les autres sens et monopolise l'information qui sera utilisée par notre cerveau pour prendre une décision et émettre un jugement. Ainsi la simple teinture en rouge d'un vin blanc biaise l'analyse du dégustateur qui se met à utiliser des

descripteurs de vins rouges. Des études en IRM fonctionnelle montrent même que l'activité dans les centres gustatifs et olfactifs augmente lorsqu'on ferme les yeux et diminue lorsque l'information visuelle revient.

La dégustation en verre noir ou dans une pièce sombre apparaît donc pertinente pour mieux déguster avec la bouche et non avec les yeux.

Dans la même ligne, la perception d'une odeur active notre centre gustatif et le biaise dans son activité avant même d'avoir mis le vin en bouche. En évitant une étape préliminaire d'analyse du nez qui potentiellement influence notre attention gustative, la dégustation pourrait permettre d'intégrer directement l'harmonie entre retro-olfaction et sensations de bouche.

Enfin, remarquez que **les étoffes sont toutes de couleur noire**. Nous avons montré, là encore, qu'il y a une influence de la couleur de l'étoffe sur le choix de l'utilisateur, d'où la nécessité de choisir des étoffes toutes de la même couleur, le noir étant la couleur la plus neutre dans ce choix.

5) La texture d'un vin peut être évolutive en bouche et on peut tout à fait choisir des étoffes différentes pour l'attaque, le milieu de bouche et la fin de bouche. On peut, par exemple, penser que la texture du vin dégusté est la soie pour l'attaque mais que la finale est plus proche du taffetas, moins riche et légèrement rugueuse... Si au final, vous ne souhaitez garder qu'une étoffe, choisissez celle qui correspond le mieux à votre sensation tactile globale en bouche.

3. Quelques mots sur le toucher

Les sensations tactiles tiennent une place importante dans notre vie. Voir, sentir, entendre les êtres, les animaux ou les choses ne nous suffit pas. Pour entrer en contact avec leur réalité, nous avons besoin de les toucher. Ne dit-on pas d'un sujet que l'on possède parfaitement, qu'on le connaît sur le bout du doigt ?



La peau est extrêmement sensible aux textures. Quand nous touchons une étoffe, un animal ou quelqu'un, notre cerveau est fortement stimulé et s'enrichit de sensations diverses.



Habituez-vous à ressentir ces sensations. Entraînez-vous à différencier « tactilement » une matière d'une autre et écrivez, avec le maximum de détails, ce que vous ressentez lorsque vos mains les palpent

La peau des mains et des doigts, de la bouche, de la langue et des lèvres est le récepteur des sensations tactiles. Ce sens est indispensable à notre survie et au développement des êtres vivants, à l'exploration et la découverte, à la locomotion, à la préhension d'objets, aux contacts sociaux...

Par le toucher, nous arrivons à déterminer : la texture (soyeux, rugueux...) par caresse, la consistance (dur, mou, moelleux...) par pression,...



Le toucher en main confirme ou infirme les sensations perçues par la vue avant la consommation, en estimant la température, la texture par une caresse et la consistance par une pression.

Quant au toucher en bouche, il joue un rôle important lors de la dégustation, **par le ressenti de la température et de la texture, et dans l'appréciation hédonique.**

Il est également intéressant de savoir que les cellules réceptrices de la main sont de même nature que celles installées en notre palais...

Il y a donc un lien tout à fait logique et évident entre le toucher de main et le toucher en bouche pour la consommation des aliments.

Pourquoi n'en serait-il pas de même pour la consommation de vins ?

4. L'origine du TOUCHER DU VIN®

Les Climats transmettent aux vins de Bourgogne des qualités organoleptiques qui leur sont propres et uniques. C'est fort de ce constat et à la suite de la lecture de l'ouvrage de mon ami Jacky Rigaux « La dégustation géo-sensorielle » que m'est venue l'idée de créer, en 2008, « L'étoffe des Terroirs ».

Au sein de cette structure, nous travaillons depuis 10 ans à la création d'un outil portatif destiné à décrire la texture des vins. L'idée de départ est simple à comprendre : **si on définit la texture d'un vin comme étant son étoffe, alors il apparaît comme évident qu'en touchant des étoffes lors de la dégustation de vins, on peut sans complexes décrire les sensations tactiles procurées par les éléments du vin en bouche.**

Les exemples concernant l'utilisation de métaphores fondées sur des analogies de textiles (dentelle, étoffe, soyeux, velouté, etc.) sont forts nombreux dans la littérature. Dès 1542, dans « Gargantua », Rabelais parle d'un « vin de taffetas, bien drapé de bonne laine ». Il suggère une imagination sensuelle liée aux tissus. Plus récemment, Henri Vincenot, illustre écrivain bourguignon : « Ça, c'est de la dentelle !

Murmura t-il à voix basse, comme en action de grâce » (« Propos d'amour », dans « La correspondance du vin », 1981, p.184).

Ces réseaux métaphoriques, plus propres au domaine littéraire, ne font pas partie de la littérature consacrée à la thématique du vin. Lorsqu'on décrit un vin, lors de sa dégustation, on insiste tout particulièrement sur le lexique, et force est de constater encore trop souvent une certaine soumission de l'amateur au « grand dégustateur », qui impose le silence autour de lui par sa seule présence. Cette domination est propre à trop de dégustations, le socle d'une hiérarchie qui a depuis longtemps dépassé le monde professionnel. **Il faut désormais décomplexer tout dégustateur amateur, qu'il soit éclairé ou pas, afin qu'il puisse s'exprimer sur son ressenti.** C'est en ce sens que nous avons travaillé pendant 10 ans à « L'étoffe des Terroirs », afin que chacun soit à même de s'exprimer sur son propre ressenti sans attendre que quelqu'un de plus confirmé le fasse à sa place...

Pour apprendre à apprécier la texture d'un vin, il suffirait donc de toucher des étoffes : le dégustateur aurait alors une entrée pour comprendre cette hiérarchie des climats et la complexité gustative propre aux meilleures parcelles ! Cette approche trouve tout naturellement son fondement au sein de la dégustation « géo-sensorielle », car comme le rappelle Aubert de Villaine, « À cette évidence des climats est consubstantiellement associée la dégustation « géo-sensorielle » qui conjugue le goût et la connaissance du terroir. » (Le réveil des terroirs, Jacky RIGAUX, Préface d'Aubert de Villaine, p.13). Le « toucher des climats » devient alors une réalité, à la portée de tous !

Les premières expérimentations ont été réalisées en 2010 : notre public cible était tout naturellement les membres de nos clubs de dégustation, alors peu nombreux (de l'ordre de 30 personnes...aujourd'hui, nous sommes plus de 300 !). Le process est très simple : nous faisons toucher des étoffes en même temps qu'on déguste 2 à 3 vins de climats bourguignons ayant des textures différentes, marquées par le terroir.

Dès le début, nous avons été surpris par l'impact de cet outil auprès de l'amateur : il décomplexe les dégustateurs les plus timides en différant la verbalisation ; les échanges autour de la texture des vins dégustés sont alors facilités et tout le monde s'exprime.

Pour les participants, c'est une véritable libération et une découverte, une prise de conscience de l'importance du lieu, du climat, qui donne ces touchers en bouche si particuliers. Désormais, le dégustateur timide en attente du verdict du « grand dégustateur » ose prendre la parole, à l'écoute de ses propres impressions. Il repart de cette expérience confiant et c'est très intéressant de constater qu'il modifie parfois radicalement son comportement : il devient un dégustateur actif, qui se concentre davantage sur la bouche, qui s'interroge sur la texture spécifique propre à chaque climat dégusté. Il prend alors progressivement conscience qu'il existe un goût propre à chaque lieu. Les sorties sur le terrain dans les vignes, au contact du vigneron pour appréhender la relation vivante de ce dernier avec le climat, sont autant d'éléments complémentaires à ces dégustations, qui viennent bien sûr compléter cette connaissance et cette compréhension du terroir.

Jusqu'en 2018, nous avons testé notre outil auprès de plus de 1000 participants du monde entier.



Conférence/test/formation avec l'équipe d'OPUS ONE, 07/03/18

Au fur et à mesure des expériences, nous affinons l'outil : certaines étoffes sont plus choisies que d'autres qui sont au contraire abandonnées car peu représentatives. Nous diminuons le nombre d'étoffes pour éviter de trop disperser le dégustateur, tout en continuant à en tester de nouvelles, comme le tulle, la feutrine, le denim (coton jean)... Nous adaptons ce nombre d'étoffes au niveau du dégustateur. Nous lui donnons la possibilité de choisir 1 ou 2 étoffes pour le même vin, de changer son choix entre l'attaque, le milieu et la fin de bouche. Nous rendons l'outil « portable » en facilitant sa manipulation par un système d'accroche à un doigt...

Le bilan en terme de satisfaction du public est unanimement positif, mais les critiques autour de nous, en particulier de la « communauté scientifique » du vin, sont particulièrement virulentes : tout cela n'a aucun fondement scientifique et aucune étude n'a été menée pour savoir s'il pouvait y avoir un lien entre le choix d'une étoffe et l'appréciation de la texture d'un vin.

Etant diplômé de l'Institut Universitaire de la vigne et du vin Jules Guyot de Dijon dont je suis toujours resté proche, je prends alors connaissance des travaux effectués par une étudiante en Master ICAP (Ingénierie des Cosmétiques, arômes et parfums), une étude poly sensorielle du vin, sur la description de la texture d'un vin.

Les résultats de cette recherche et son prolongement sont présentés par Jordi Ballester, maître de conférences à l'IUVV de Dijon, lors d'une intervention dans le cadre du « Lallemand tour 2016 » (Groupe Lallemand Œnologie France) portant sur la dimension tactile du vin, texture et structure. Selon l'étude, des vins proches ont été décrits avec des matières à toucher similaires et inversement. Les recherches doivent être approfondies pour comprendre les dimensions sous-jacentes du toucher en bouche. Mais ces résultats sont très prometteurs et l'on pourrait imaginer décrire la texture d'un vin sans être confronté au problème de la verbalisation !

Pour Jordi Ballester, « de la même manière que l'on utilise des nuanciers Pantone® pour les couleurs, il est envisageable d'imaginer dans le futur un outil portable sous la forme d'un coffret comprenant différentes matières pour décrire la texture du vin » (Conférence « Lallemand tour 2016 »).

Il était alors évident que je me devais de rencontrer Jordi Ballester au plus vite, pour lui montrer notre outil et voir avec lui comment on pouvait mener une étude en se focalisant sur les étoffes, nous permettant d'aller au-delà des simples convictions qu'étaient alors les nôtres !



Nous avons ainsi mis au point un test sur « La texture des vins », que nous avons réalisé le 08 décembre 2017 auprès d'un panel de 37 personnes.

Le test consiste à associer les sensations tactiles perçues en bouche à celles perçues avec les mains. L'étude statistique des résultats montre qu'il y a une bonne concordance entre le choix de l'étoffe, l'appréciation du vin et le choix des adjectifs retenus pour l'étude. Le toucher des étoffes aide significativement à l'appréciation des sensations tactiles en bouche.

L'outil portatif proposé est jugé comme utile, voire très utile, par plus de 80% des dégustateurs pour décrire la texture d'un vin.

Fort de ces résultats, avec l'aide de Patrice Benoit et de Pascale Tota, formateurs à « L'étoffe des Terroirs », nous avons décidé de mettre à la disposition de tous le premier outil portatif destiné à apprécier la texture d'un vin, que nous avons tout naturellement appelé « LE TOUCHER DU VIN ».

De la même manière qu'il existe « le nez du vin » pour s'entraîner à identifier les arômes qu'on peut trouver dans le vin, il y aura maintenant « le toucher du vin » pour aider à décrire la texture du vin dégusté !

Il est aujourd'hui incontestable que l'outil que nous avons créé aide son utilisateur à apprécier la texture du vin dégusté, et que celle-ci diffère en fonction du lieu. Cette différenciation est perceptible quels que soient les Terroirs. En 2017 et 2018, nous avons organisé de nombreux tests qui vont dans ce sens avec des vins locaux du monde entier (Napa Valley, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud...). Une étude est actuellement en cours avec les vins de Cahors.



Nous continuons à étudier les dimensions sous-jacentes au « toucher du vin »...

5. Le TOUCHER DU VIN : qui sommes-nous ?



Diplômé de l'Institut Universitaire de la vigne et du vin Jules Guyot de Dijon, **Cyrille TOTA** est président de L'étoffe des Terroirs où il enseigne la pratique de la dégustation selon une nouvelle voie qu'il a baptisée GPS (= Géo-Poly-Sensorielle). Véritable « Tasteurologue » praticien pédagogue spécialiste du sens du toucher en dégustation, il enseigne également depuis 2020 au sein de la Revue du Vin de France Academy, aux côtés de Franck Thomas, meilleur sommelier d'Europe. Il continue aujourd'hui ses recherches sur le toucher du vin avec de grands groupes comme Pernod Ricard et sa gamme de Champagne de prestige RSRV

MUMM pour évaluer la texture de la bulle et cibler l'influence du lieu et du style sur le toucher en bouche. Mais aussi avec de grands chefs comme le talentueux japonais Sato Hideaki, triplement étoilé et premier ambassadeur gastronomique mondial des champagnes RSRV.



Patrice BENOIT est formateur à « L'étoffe des Terroirs ». Il encadre de nombreuses formations sur la dégustation géo-sensorielle. Il est également membre actif du bureau de l'association VITAE (Vins de Terroir et Amateurs Eclairés). Avec Cyril TOTA, il participe au développement du « Toucher du vin » en y apportant son expertise de terrain.



Pascale TOTA est formatrice à « L'étoffe des Terroirs ». Elle a expérimenté « Le toucher du vin » hors de France dans de nombreux endroits prestigieux, notamment pour l'équipe d'OPUS ONE en Californie, mais aussi en Nouvelle Zélande, Afrique du Sud...

6. Les parrains de « L'étoffe des Terroirs »



Véronique BOSS DROUHIN : une œnologue passionnée qui a contribué à la création du Domaine Drouhin Oregon. Depuis 1988, elle supervise la vinification.



Jean-Robert PITTE : Professeur de Géographie et d'Aménagement à l'Université Paris-Sorbonne, membre de l'Académie du Vin de France (Président depuis 2010) et de l'Académie du Vin de Bordeaux, il a publié de nombreux ouvrages.



Jacky RIGAUX : il a remis sur le devant de la scène la dégustation des gourmets qui privilégiaient le toucher de bouche en « tastant » les vins, dégustation qu'il a rebaptisée « dégustation géo-sensorielle ». Il est l'auteur d'une vingtaine de livres sur les terroirs et le vin, chroniqueur pour de nombreuses revues.



Jean-Michel DEISS est un vigneron originaire d'un autre grand terroir viticole : l'Alsace. Il est membre éminent de l'Association Renaissance des Appellations et réalise des vins de terroirs « haute couture ».



Patrick ARNAUD : Président de l'association VITAE (Vins de Terroir et Amateurs Eclairés) depuis 2011, il est à l'origine des Premières Journées Internationales des amateurs éclairés de vin.

Nous vous souhaitons de très beaux moments d'apprentissages, d'échanges, de plaisir et de convivialité grâce au « toucher du vin ». L'émotion procurée par les sensations tactiles en bouche est désormais à « portée de mains » de tout utilisateur !

Contact / Information : **LE TOUCHER DU VIN**

Email : cyrille.tota@letoucherduvin.com

Cyrille TOTA : (+33) 06 84 52 70 73

Instagram : <https://www.instagram.com/letoucherduvin/p/CxTMAqmtYEb/?hl=ja>



English Version



INSTRUCTION Manual

How to use the tool ?

The fabrics



1. Natural silk



2. Tulle



3. Hessian / Jute



4. Velvet



5. Taffeta



6. Felt



7. Denim



8. Satin

Contents of the manual :

1. Definition of texture & texture vocabulary
2. Practical tips to get the best out of this tool
3. A few words on the sense of touch
4. How did LE TOUCHER DU VIN® come to be ?
5. Le TOUCHER DU VIN ® : about us ?
6. The sponsors of « L'étoffe des Terroirs »

1. Definition of texture & texture vocabulary

What is texture in wine tasting ? It **describes the tactile sensations felt in the mouth (oral mucosa)** : silky, velvety, sticky, fatty, astringent, chewy, etc. Texture is therefore a component of the taste of wine and contributes to its quality.

We have selected 18 adjectives which can be used to describe both the texture in wine and the texture in the fabric samples ; moreover, these adjectives were the most frequently used in our wine sensory study made in 2013*.

– Here is the list of adjectives :

Soft, Silky, Satiny, Velvety, Grainy, Rough, Coarse

Supple, Smooth (supple, attractive), Tight, Taut, Rigid

Tender, Firm, Hard

Fluid, Dense, Thick

This is by no means an exhaustive list but there is sufficient vocabulary here **to permit the user to use the tool meaningfully**. In addition, it will be useful to help **establish a common basic vocabulary to describe tactile sensations with other tasters** when using the tool.

– Here is their definition :

Soft : round and delicate especially for a balanced white wine but also for wine that has residual sugar

Silky : suggests a delicate, harmonious, elegant, supple fine wine. There is no aggressive acidity and the tannins are round and agreeable and caress the palate in a silky fashion

Satiny : fluid (lacking substance), smooth and soft

Velvety : **supple** and unctuous wine

Grainy as in fine-grained , coarse-grained etc. A reference to the quality and nature of the tannins (think of the different qualities of sand paper for smoothing wood, for example)

Rough : bitter sensation due to excessive astringence which dries the palate (due to the blocking of the saliva ducts)

Coarse : even rougher than rough because of very young or coarse tannins

Supple : wine of substance but with no rough edges, smooth

Smooth : supple and pleasant, slips down easily

Tight : concentrated and flavoursome with a dense, tannic structure

Taut : giving an impression of tension in the mouth because of marked acidity

Rigid: (pejorative) devoid of roundness and suppleness giving an impression of hardness in the mouth

Tender : balanced, supple and without bitterness

Firm : the tannic and acidic structure gives a firm and solid impression but the wine is balanced and not hard

Hard : rough, too tannic and acidic .

Fluid : NB ! Can be negative : lacking substance, almost watery **OR** positive : supple and slipping down easily.

Dense : with substance and volume ; rich and concentrated

Epais : Attention ! **Thick** : NB ! Can be negative : heavy, over-extracted, overly alcoholic or sweet **OR** positive : fleshy, plump, with substance

2. Practical tips to get the best out of this tool

1) First, evaluate **your level** as a wine taster:

– Level 1 : beginner

– Level 2 : enlightened amateur

– Level 3 : expert

If you are a beginner you will only need the fabric samples from 1 to 4. Comparing and contrasting these 4 samples along with wine will be an efficient way to enable you to progress rapidly. So, take 2 or 3 wines of the same colour for example (but which can be from completely different regions, different

grape varieties, different vintages and producers) and compare and contrast the texture of different fabrics and the wine samples.

If you are at Level 2 (enlightened amateur) you should tackle the fabric samples numbered 1 to 6. In a similar fashion to above you should choose 2 or 3 different wines of the same colour but, if you can, of the same grape and vintage but also if you like from different producers in different regions.

If you are at Level 3 (expert) you will use all 8 fabric samples in the swatch. This time, ideally you want to take wines from the same producer but from different plots that he cultivates. In the context of Burgundy you would choose different « climats » from the same producer where the soil types differ. For example, one wine from clayey soil, one from limestone and the third from marl. By handling the fabric samples at the same time you will see how the texture of the wines will differ according to the specific plot they come from and the different nature of the soils within those plots.

2) Familiarize yourself with the fabric samples by feeling them regularly in 3 different ways :

- caressing the fabric helps one evaluate how supple the wine is and whether it's fine-grained or coarse grained ...

- feeling the fabric between one's fingers helps evaluate the body of the wine, its substance, its weight ...

- by handling the fabric one will gain an appreciation of the overall texture of the wine : one can even handle 2 fabrics at the same time and select one or the other to describe 2 textural differences within the same wine.

3) When using the kit for the first time with friends do not tell them the names of the fabrics :

Instead, describe the fabrics by number thereby allowing them to freely express their sensations without intellectualising...

Armed with the experience of tasting several wines one will be able to identify the fabrics.

4) Taste blind as much as you can without smelling the wine first.

The reason for not smelling the wine before tasting it is simple : smelling the wine first gets the taste buds going even before the wine is in the mouth and predisposes one to evaluate the wine in a certain way. By avoiding smelling the wine before tasting it thereby allows the taster to evaluate the wine more truly via retro-olfaction and texture.

Try and use black glasses if possible and don't give clues to the wine's identity to the other tasters. Similarly, tasting in a darkened room enables one to taste with the mouth and not with the eyes. The neuro-scientist Gabriel Lepousez has managed to scientifically show that the sense of sight has a great influence on the other senses and dictates how other information is processed in the

brain. And so, a white wine dyed red will bias the taster who sees the wine and he will use red wine descriptors for the wine. Studies made with IRM scans have shown that the gustatory and olfactive parts of the brain are more active when the eyes are shut and that this activity diminishes when visual information is enabled.

Finally, do note that **the fabrics in the kit are all coloured black**. We have seen how in effect the colour of the fabric can have an influence and so we have opted for black which is the most neutral colour for our purposes.

5) The texture of a wine can evolve in the mouth leading one to choose different fabrics for the initial attack, the mid-palate and the finish.

For example, one could find a wine initially silky but then the finish could be more like taffeta being less rich and more grainy. If in the end you want to choose only one fabric then choose the one that best fits your general overall tactile impression of the wine in the mouth.

3. A few words on the sense of touch

Tactile sensations play an important role in our lives. To see, smell, and to hear beings and animals and inanimate objects is not enough ; one needs to touch them too. It's true that when we know a subject inside out we say we know it « like the back of one's hand » and that readily available and accessible information is « at one's fingertips ».



Our skin is very sensitive to the feel of different textures. When you touch a fabric, an animal or a person your brain is stimulated and registers several different sensations.



Get used to feeling these sensations and train yourself to differentiate the feel of different substances and write down what you sense in your hands in detail.

The skin on one's hands and fingers, in the mouth, on the tongue and lips is where we register many tactile sensations.

This sense of touch is crucial to the functioning of human beings and indeed to their very survival.

The sense of touch is exploited continuously in every day life when exploring, discovering, moving, grasping an object, in social relations...



Handling **a fabric will help confirm (or refute) perceived sensations of temperature, texture (by stroking) and substance (by squeezing) in a given wine before tasting it.**

Once in the mouth, these tactile sensations will be confirmed along with more hedonic ones.

It is indeed interesting to note that the receptive cells in the hand are of the same nature as those found in the mouth...

There is therefore an entirely logical link between the sense of touch and the physical sensation experienced on the palate when consuming food and wine. Why shouldn't the same apply to wine consumption ?

4. How did LE TOUCHER DU VIN® come to be ?

The individually named plots of Burgundy vines called « climats » all produce individual wines which possess organoleptic characteristics that hail from the plots themselves. Armed with this observation and also after reading the work of my friend Jacky Rigaux (« Geo-sensory Wine Tasting ») I decided to set up « L'Etoffe des Terroirs » in 2008.

Since the club's inception we have spent 10 years creating a portable tool to help people describe the texture of wine. The founding principle is simple to grasp : **if the texture of a wine is its fabric then it stands to reason that by feeling different fabrics with one's hands whilst tasting wines one can without hesitation describe the tactile sensations produced by the wine in the mouth.**

There are abundant literary metaphors of wine and textile (lace, fabric, silky, velvety etc.) analogies. In 1542 in his work « Gargantua » Rabelais describes a « wine like taffeta made from good quality wool ». He paints a sensual image of fabrics. More recently the well known Burgundian writer Henri Vincenot wrote « that's pure lace ! he murmured quietly as if in thanksgiving » (from « Propos d'amour » in « La correspondance du vin », 1981, p.184).

Putting literary metaphors to one side it has to be said that in wine tastings many amateurs feel inhibited when attempting to describe a wine because of the presence of a so-called expert taster. **We must put amateur wine tasters at their ease, whether knowledgeable or not, and allow them to express their**

own impression of the wine. It is with this in mind that we have worked at « L'Etoffe des Terroirs » for the past 10 years to enable each club member to express themselves without inhibition.

To learn how to evaluate the texture of a wine it suffices therefore to handle the fabrics : and by doing this one can begin to appreciate the hierarchy of the « climats » and the gustatory complexity of the best plots ! This approach has its natural foundation in « geo-sensory » tasting. As Aubert de Villaine said (in his preface to « Le Réveil des Terroirs » by Jacky Rigaux, p.13) « geo-sensory tasting is intrinsically linked to the climats where the wines come from ». The key to the diversity of climats is thus at your fingertips.

Our first trials were run in 2010. Our target audience was naturally our club members who at that time numbered around 30 (today we are over 300 !). The process was simple ; we got people to handle different fabrics at the same time as tasting 2 or 3 wines from Burgundy climats which because from different terroirs had different textures.

Right from the start we were surprised by the impact the tool had on the tasters ; the most reticent among them were put at ease and were able to easily describe the texture of the wines tasted.

For the participants involved the great discovery is **the importance of the « climat »** where the vines grow and the influence this has on the texture of the wine produced there. The most reticent of tasters is no longer intimidated by the « expert » and dares share his or her own impressions. It's interesting to note how some tasters become so much more actively involved in a tasting and start concentrating more on the sensations in the mouth and noting the specific texture for each « climat » tasted. The realisation is that there is a different taste from each plot.

To complete the picture field trips to the vineyards help the amateur appreciate the close links the wine producer has with the « climat ».

Up to 2018 we have tested our tool on over 1000 participants in trials all over the world.



Conference/test/training with the OPUS ONE team, 07/03/18

Over the period we ran our trial tests we kept refining the tool keeping the fabrics that were regularly chosen and discarding others which were less representative. We reduced the number of fabrics so as not to confuse the user whilst adding new ones like Tulle, felt and denim. We also adapted the number of fabrics to the level of ability of the taster. We allowed the taster to choose 1 or 2 fabrics for the same

wine and to adapt his choice to the initial attack in the mouth, the mid-palate and the finish. We made the tool portable and user-friendly with a device to attach it to a finger...

We have had very positive feedback on the tool from the public that we have shown it to but there are doubting Thomases notably in the « scientific community » who claim that there is no scientific evidence that there is a link between the choice of fabric and the appreciation of texture in a wine.

As a graduate of the Vine and Wine Institute in Dijon (l'Institut Universitaire de la vigne et du vin Jules Guyot de Dijon) with which I have maintained close links I have come across the work done by a Masters student in cosmetics studying the texture of wine and its descriptors.

The results of her research describing the tactile and structural characteristics of wine were given by the Vine and Wine Institute lecturer Jordi Ballester at the « Lallemand tour 2016 » conference (Groupe Lallemand Œnology France). According to the study, wines and fabrics were able to be tested and described together. Further research is necessary to fully comprehend what makes up the tactile sensations in the mouth but the results of the research are promising ; one can envisage being able to describe the texture of a wine without ever being lost for words !

According to Jordi Ballester « as with the Pantone® colour chart one could imagine in the future a portable tool made up of a boxed set of different fabrics to describe the texture of wine ». (Lallemand tour 2016 conference).

It was therefore obvious that I had to meet Jordi Ballester as soon as possible to show him our tool and to see how we could run tests with it to prove to others the validity of our convictions !



So we set up a trial run with 37 people on December 8th 2017 and called it « The Texture of Wine »

The test consisted of associating the tactile sensations in the mouth with those in the hand. The results showed that there was a concordance between the fabric choice, the evaluation of the wine and the adjectives used. The handling of the fabrics does really help appreciate the tactile sensations in the mouth.

Over 80% of tasters have found the portable tool either « useful » or « very useful » for describing the texture of a wine. Armed with these results and with the help of « Etoffe des Terroirs » tutors Patrice Benoit and Pascale Tota we decided to create this portable device to help users appreciate the texture of a wine. It was natural for us to name this tool « Le Toucher du Vin ».

Just as there is a tool called « Le Nez du Vin » which helps identify aromas found in wine so there is now « Le Toucher du Vin » to help describe the texture of the wine being tasted !

Without doubt this tool we have created helps the user appreciate the texture of the wine being tasted and that this texture differs according to the place or « terroir » the wine comes from. In 2017 & 2018 we organised several tests around the world with local wines (Napa Valley, New Zealand, South Africa...). A study is underway with the wines of Cahors.



5. Le TOUCHER DU VIN ® : about us ?



A graduate of the Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot in Dijon, Cyrille TOTA is president of L'Etoffe des Terroirs, where he teaches wine tasting using a new approach he has named GPS (= Géo-Poly-Sensorielle). A true "Tasteurologue", he specialises in the sense of touch in tasting, and since 2020 has also been teaching at the Revue du Vin de France Academy, alongside Franck Thomas, Europe's best sommelier. Today, he is continuing his research into the sense of touch in wine, working with major groups such as Pernod Ricard and its RSRV MUMM to

assess the texture of the bubbles and target the influence of place and style on the mouthfeel. He also works with top chefs such as the talented Japanese chef Sato Hideaki, a three-starred chef and the world's first gastronomic ambassador for RSRV champagnes.



Patrice BENOIT is a tutor at « L'Etoffe des Terroirs ». He runs several geo-sensory tasting programmes. He is an active committee member of the association « VITAE » (Vins de Terroir et Amateurs Eclairés). With Cyrille TOTA he has played a role in the development of the « Toucher du Vin » tool bringing all his expertise to the project.



Pascale TOTA is a tutor at « L'Etoffe des Terroirs ». She has run trial tests of « Le toucher du vin » outside France in many prestigious places notably for the OPUS ONE team in California but also in New Zealand and South Africa.

6. The sponsors of « L'étoffe des Terroirs »



Véronique BOSS DROUHIN : a passionate œnologist who helped create Domaine Drouhin Oregon. Since 1988 she has overseen the winemaking there.



Jean-Robert PITTE : Geography Lecturer at the Sorbonne in Paris. Member (and President since 2010) of the Académie du Vin de France and member of the Académie du Vin de Bordeaux. He has published many works on wine.



Jacky RIGAUX : he has resurrected the style of tasting preferred by gourmets who prioritise tasting in the mouth and named it «dégustation géo-sensorielle » or « geo-sensory tasting ». He is the author of twenty books on terroir and wine and writes columns in several magazines.



Jean-Michel DEISS is a wine producer from the great wine region of Alsace. He is a distinguished member of the Association Renaissance des Appellations and makes « haute couture » wines which emphasize differences in terroir.



Patrick ARNAUD : President since 2011 of the association « VITAE » (Vins de Terroir et Amateurs Eclairés). He is a co-founder of the Journées Internationales des Amateurs Eclairés de Vin.

We wish you many convivial and informative moments thanks to the « Toucher du Vin ». From now on, the pleasure derived from the tactile sensations of wine in the mouth are within the reach of all users of the « Toucher du Vin » tool !

Contact / Information : LE TOUCHER DU VIN

Email : cyrille.tota@letoucherduvin.com

Cyrille TOTA : (+33) 06 84 52 70 73

Instagram : <https://www.instagram.com/letoucherduvin/p/CxTMAqmtYEb/?hl=ja>

